Apfeltarte

* Blätterteig rund ausstechen
* Mit Fanciban bestreichen
* Mit Äpfel sternförmig belegen
* Dan einen Klex Fanciban in die Mitte
* Danach mit Zimtzucker bestreuen und einfrieren
* Aus Tiefkühltruhe nehmen in heiße Form oder Pfanne legen

und bei 155°C 15 Minuten backen

Fanciban:

150 g Butter

100 g Zucker

schaumig rühren

150 g Eier

Salz

150 g Marzipan

unterrühren

160 g Mehl